



Baiser

Ob als kleines Naschi für Zwischendurch oder als Tortendeko - Baiser ist vielseitig einsetzbar. Mit ein bisschen Übung und einer Handvoll Spritztüllen, lassen sich daraus auch wunderbare Motive spritzen.

ZUTATEN

BAISER

- Eiweiß
- + doppelte Menge Zucker

AUSSERDEM

- Eine fettfreie Glas- oder Edelstahlschüssel
- Spritztüllen und-beutel
- Backpapier
- Backbleche
- ein kleiner Kochtopf
- Evtl. verschiedene Spritztüllen und Lebensmittelfarben (Paste oder Gel)

Zunächst müssen die Eier ganz sauber getrennt werden. Es darf absolut kein Eigelb in die Eiweiß-Masse kommen. Das Eiweiß wird in einer fettfreien Glas- oder Edelstahlschüssel aufgefangen und abgewogen. Im Anschluss gibt man die doppelte Menge Zucker dazu. Bei mir sind es meistens um die 150 g Eiweiß und somit ca. 300 g Zucker. Damit spritze ich etwa zwei Bleche Baiser-Lollies.

Die Eiweiß-Zucker-Masse wird nun kurz umgerührt und dann bei niedriger Hitze über einem Wasserbad auf dem Herd so lange erwärmt, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse insgesamt etwas klarer und flüssiger geworden ist. Bei mir dauert dies ungefähr 10-15 Minuten. In der Zwischenzeit könnt ihr eure Spritzbeutel präparieren, Holz oder Papierstäbchen parat legen, falls ihr vorhabt Lollies zu spritzen und Backbleche vorbereiten.

Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, könnt ihr die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Am besten lässt sich die Masse in einer Küchenmaschine aufschlagen, aber auch mit dem Handmixer gelingt es, dauert nur etwas länger. Die Masse muss richtig kompakt sein. Ihr könnt das testen, indem ihr die Rührstäbe aus der Masse zieht und „auf den Kopf“ dreht. Wenn die Masse Spitzen zieht und diese stehen bleiben, ist sie gut. Wenn nicht, müsst ihr noch weiterrühren.

Die aufgeschlagene Masse kann nun nach Belieben eingefärbt werden. Dafür eignen sich Pasten- oder Gelfarben am besten. Die Farbe

muss ganz vorsichtig unter die Masse gehoben werden, damit diese nicht wieder flüssig wird. **TIPP:** Um richtig knallige Farben zu erzielen, könnt ihr einen Tropfen Farbe direkt in den Spritzbeutel geben und da etwas verteilen, bevor ihr die Baiser-Masse einfüllt.

TIPP: Gebt einen kleinen Tropfen Baiser-Masse in die Ecken eurer Backbleche und legt sie dann mit Backpapier aus. So kann dieses nicht verrutschen und ihr könnt euch auf das Spritzen konzentrieren. Das Gleiche gilt auch für die Lolli-Stäbchen, falls ihr die machen wollt. Einen kleinen Klecks auf das Backpapier und das Stäbchen mit dem einen Ende, an das ihr das Motiv spritzt, eindrücken, so liegt dieses fest auf dem Backblech.

Bevor ihr den Baiser zum Trocknen in den Ofen legt, könnt ihr ihn noch nach Belieben mit hitzebeständigen Streuseln dekorieren. Der Backofen darf nun eingeschaltet werden. Ich trockne den Baiser immer bei ca. 90 °C Umluft für ca. 2-3 Stunden. Wenn ihr keine Umluft-Funktion habt, rate ich zu 70 °C und einem Holzlöffel in der Backofentür. Wie lange der Baiser im Ofen braucht, kommt auch immer auf die Größe des Motives an. Kleine „Küsschen“ sind natürlich schneller fertig. Wichtig ist, dass ihr den Backofen nicht zwischendurch öffnet.

Um zu testen, ob der Baiser fertig ist, könnt ihr versuchen, einen Baiser vorsichtig zu lösen. Wenn das klappt, ohne das Masse am Backpapier kleben bleibt, sind sie fertig.